

1. AGUARDIENTES DE SIDRA.

De la manzana se extraen otros licores distintos a la sidra.

1.1. Coñac de manzana.

Su técnica de elaboración es la siguiente:

Se calienta la sidra introducida por medio de vapor indirecto, en un alambique de cobre. Lentamente se desprenden los vapores alcohólicos que discurren por un serpentín refrigerado por agua corriente. La acción del frío los licua, y se manifiesta en el goteo de un hilo de líquido transparente sobre el recipiente de acero inoxidable. A partir de este momento, la destilación se fractura en tres partes:

- Las cabezas, primer producto del destilado, que se desechan.
- Los centros, el aguardiente de calidad.
- Las colas, que se añaden a la sidra en la siguiente destilación.

El resultado es un aguardiente fuertísimo de color blanco, de entre 65 y 70° de alcohol, incoloro y con acentuado aroma a manzana. A partir de entonces se cría en barricas de roble del país (no llenas del todo), y éstas dentro de bodegas con humedad controlada. Con la fragancia del roble y la oportuna oxigenación, el líquido adquiere un tono amarillento. Se rebaja a 40° con agua destilada y se embotella en un envase de diseño exclusivo.

Existen dos variantes:

- El *Blanco*, de sabor punzante y agresivo, pero fresco de aroma y sabor, resultado de la destilación tal como sale del alambique y rebajado hasta 40°. Debe consumirse frío, como los aguardientes de frutas.
- El *Amarillo*, por el color que le otorga su envejecimiento en las cubas. Posee un sabor más redondeado y ennoblecido, tanto mejor cuanto más tiempo repose al calor del roble.

En ambas modalidades, lo primero que choca es su impresionante aroma, y deben ser tomados a temperatura ambiente, con copa de cristal fino y en sorbos pequeños y espaciados.

1.2. El orujo.

Es el residuo que resulta después de la extracción del mosto, y aunque el término es relativo a las uvas (en la elaboración sidrera se le llama magalla), cuando esos restos se refermentan y se destilan, al aguardiente resultante se le llama Orujo de manzana.

Este aguardiente se suele comercializar en blanco, es decir, sin envejecer, simplemente corregido de grado con agua destilada para rebajar los setenta grados que salen del alambique, a los cuarenta que admite agradablemente el paladar.

1.3. Los licores de manzana.

Se elaboran macerando la fruta en alcohol, luego se destila esa macedonia, y el aguardiente obtenido se rebaja con un jarabe preparado a base de agua y azúcar.

2. VINAGRE DE SIDRA.

Se obtiene por la fermentación ácida de la sidra de manzana.

El vinagre natural de sidra crudo y orgánico está hecho con manzanas frescas trituradas o "malladas" que han madurado naturalmente y cuyo mosto ha fermentado de forma espontánea, sin mediación química. Su color es marrón y a la luz, muestra una consistencia turbia que es la "madre", la cual se va depositando al fondo a medida que el vinagre envejece. Esta madre se puede traspasar a nuevas botellas de sidra para volver a hacer vinagre.

Aporta numerosas enzimas y minerales tales como el potasio, fósforo, azufre, sodio, magnesio, hierro, cobre, flúor, silicio y trazas de otros oligoelementos. También contiene pequeñas cantidades de pectina (fibra soluble) y ácidos orgánicos (málico, tartárico...), de acción desinfectante y desintoxicante.

Al destilar cualquier vinagre para refinarlo, todos estos importantes elementos se destruyen y deja de ser un alimento fermentado "vivo".

Su principal utilización es como aderezo en las comidas sustituyendo así al vinagre de vino. Su contenido en ácido acético es inferior al del vinagre de vino y por ello, resulta más suave para el estómago.

1.1. Algunas de sus propiedades.

- * Su carácter ácido pero suave mejora la digestión.
- * Tiene una acción ligeramente laxante ya que contribuye a aumentar el peristaltismo intestinal.
- * Aumenta la secreción de enzimas relacionadas con la digestión de las grasas mejorando su digestibilidad.

1.2. Beneficios del uso tópico del vinagre.

El uso tópico del vinagre contribuye a aliviar dolencias de la piel como herpes, caspa y quemaduras muy leves.

Así mismo tiene acción desinfectante y cicatrizante de pequeñas heridas.
Aplicado sobre las piernas, ayuda a contraer las venas varicosas.

Es muy eficaz para la limpieza y eliminación de células muertas de la piel.